

大阪の一番南の市 阪南市のうまいもんが大集合！

HANNAN

エリア
MAP付

阪南

めっさ
うまい！

地元おすすめの

「うまいもん」が勢揃い！

オススメ
12
事業所！

なにわ黒牛 / 日本酒 / 水なす / いかなごの釘煮
海苔 / 泉だこ / ハモ / 水産加工品
ヴィーガンフーズ / 創作珈琲
おかき・あられ / クッキー / ケーキ

阪南の豊かな魚介類

尾崎漁業協同組合 [尾崎さわら]

西鳥取漁業協同組合 [波有手のカキ小屋]

下荘漁業協同組合 [浜ベキュー]

魅力あふれる阪南市

阪南市は、大阪府の南部に位置し、大阪市から約40分、関西国際空港から約20分、和歌山市から約20分のアクセスの良い立地にあります。北は大阪湾に面し、南は和泉山脈と接しており、市街地や住宅地を囲むように、波静かな海と緑豊かな山林が近接する、海・山を中心とした自然環境に恵まれ、山中溪の桜、箱作海水浴場、波太神社、漁業や農業、地酒造り等の地場産業、歴史的なまち並み(尾崎地区、山中溪地区)など、豊かな自然や多彩な歴史・文化等の地域資源を有しているとても魅力あふれるまちです。



うみ 海

白い砂浜と青い海に恵まれた美しいぴちぴちビーチや、尾崎港、西鳥取漁港、下荘漁港周辺では、大阪湾で獲れる新鮮な地魚や海苔、わかめ等を扱うお店がたくさん並びます。

箱作海水浴場(ぴちぴちビーチ)

阪南市箱作3346(せんなん里海公園内)
TEL:072-476-3319(箱作海水浴場管理組合)
MAP▶ 阪南市広域図

白い砂浜の海水浴場

「ぴちぴちビーチ」の愛称で親しまれる海水浴場。海水浴場開設期間は、地元の家族連れや観光客で賑わいます。天気の良い日は関西国際空港や明石海峡大橋、淡路島まで見渡せます。



砂浜近くにバーベキューコーナーもあります。

【問合せ】
せんなん里海公園管理事務所
072-494-2626

せんなん里海公園

阪南市箱作3346
TEL:072-494-2626(せんなん里海公園管理事務所)
MAP▶ 阪南市広域図

海と親しむ緑豊かな公園

海水浴やビーチスポーツの他、広い園内にはたくさんの遊具もあり、家族連れに大人気。四季折々に多彩な表情を見せる自然も楽しみ、季節のイベントも行われています。



日本の夕陽百選!

「ぴちぴちビーチ及びせんなん里海公園 さとうみ磯浜」から臨む夕陽が日本の夕陽百選に選定!夕陽に染まる海や砂浜、さとうみ磯浜の風景はどこか懐かしく、何とも幻想的な雰囲気演出。



やま 山

紀州街道の趣あるまち並みは、春には見事な桜並木で彩られます。山中溪では一年を通してハイキングも楽しむことができます。



山中溪

JR阪和線 山中溪駅より徒歩1分
TEL:072-471-5678(市民部 まちの活力創造課)
MAP▶ 5 山中溪駅周辺

紀州街道の趣あるまち並みは、春には見事な桜並木で彩られる。夜にはライトアップされ、幻想的な景色に包まれます。なかでも地福寺のしだれ桜は見ごたえ十分です。初夏のアジサイやホタルの乱舞も見逃しません。



山中溪から和歌山へ至る街道は宿場町として栄え、今でも面影を残しています。

み 見どころ

歴史あるまち並みや、秋には阪南市の各地区のやぐらが集まり、それぞれ自慢のやぐらの曳行を披露する「やぐらパレード」などが楽しめます。

秋祭り

毎年10月頃 市内各地
TEL:072-471-5678(市民部 まちの活力創造課)

①やぐらパレード

体育の日の前週の日曜日には約20台の各地区自慢のやぐらが市役所周辺をパレードします。

②宮入り

体育の日の前日には、市内神社に各地のやぐらが宮入ります。波太神社拝殿前の石階段を勢いよく駆け上がる豪快な姿は見逃せません。

③神輿渡御(みこしとぎょ)

体育の日、御神輿が波太神社から尾崎の海老野(えびの)の浜へと出て、御旅所で神事を行います。



波太神社

阪南市石田167(南海本線 尾崎駅からバス波太神社前下車すぐ)
TEL:072-472-0951
MAP▶阪南市広域図

阪南市石田に鎮座。本殿には、鳥取氏の祖と伝えられる角凝命(つのこりのみこと)を主神とする波太宮と、と応神天皇を祀る八幡宮の二宮が祀られています。



西本願寺尾崎別院

阪南市尾崎町2-8-19(南海本線 尾崎駅より徒歩3分)
TEL:072-472-4128
MAP▶1 尾崎駅周辺

元は善徳寺という小さなお寺でしたが、慶長3(1598)年、領主・桑山正勝の家臣・石田次郎左衛門が改築し、本願寺に寄進して尾崎御坊となりました。



浪花酒造

阪南市尾崎町3-13-6(南海本線 尾崎駅より徒歩3分)
TEL:072-472-0032
MAP▶1 尾崎駅周辺

創業から300年の老舗の酒蔵・本宅は国の登録有形文化財に指定されています。酒蔵見学も可能です(要問合せ)。



銀の峰ハイキングコース

銀の峰登山道入口(JR阪和線 山中溪駅より徒歩8分)
TEL:072-471-5678(市民部 まちの活力創造課)
MAP▶5 山中溪駅周辺

約2時間のハイキング初心者の方にはお勧めのコースです。大阪湾が一望できます。



狙石山ハイキングコース

まないたしやま
狙石山登山道入口(阪南市桃の木台4丁目)
TEL:072-471-5678(市民部 まちの活力創造課)
MAP▶阪南市広域図

約6時間のロングコース。自然林が多く、随所から関西国際空港や淡路島などが臨めます。



わんぱく王国

阪南市山中溪119-8(JR阪和線 山中溪駅より徒歩2分)
TEL:072-472-1890(わんぱく王国管理棟事務所)
MAP▶5 山中溪駅周辺

恐竜ローラー滑り台をはじめ、芝生広場や複合遊具、水遊びができる広場、海まで見渡せる展望遊具などがあり、ファミリーで楽しむことができます。おすすめの公園です。



阪南の豊かな漁港

阪南市には、尾崎、西鳥取、下荘という3つの港・漁港があります。いずれも、小規模ながらさまざまな取組を行っており、その魅力を活かし大阪湾からの新鮮な魚介類を届けています。



昔ながらののどかな景色が残る阪南の港。多種多様な魚が獲れ、海苔やわかめの養殖も行われている。

体験イベントを通して、親しみのある漁港へ

下荘漁業協同組合

底引き網漁、刺し網漁、小型定置網漁、流し網漁など、様々な漁法で漁を行っています。漁船も多種多様で、獲れる魚の種類も豊富。また、獲れる魚の美味しさを広く知ってもらうため、市内外のイベントに出店するなど地産地消を意識した取組を行っています。

海水浴場がある環境を活かし、たくさんの人に楽しんでもらえるイベントを行おうと「地引き網体験」や「潮干狩り」、浜辺でバーベキューができる「浜ベキュー」を開催しています。「地引き網体験」では、獲った魚をその場で食べることができるので、大人から子どもまで大人気の体験イベントとなっています。



地引き網体験



浜ベキュー

▶ 近隣からはもちろん、府外からも観光客が訪れる人気のイベント。学校や会社からの要望も多い。

▶ 浜辺にバーベキューコーナーを設けているので地引き網体験で獲った魚をその場で焼いて食べることができます。新鮮な魚をすぐに味わえるのは、貴重な体験と喜ばれています。

組合長の想い



下荘漁業協同組合長
西澤 勝さん

海と親しむ機会を増やしたい

イベントの企画運営は大変ですが、みんなでワイワイするのはとても楽しく元気が出ます。イベントを通じてたくさんの人に知って頂き、地元にも貢献していきたいと思っています。これからも変わり続ける面白い漁港でありたいですね。



▶ 春の潮干狩りは家族連れで賑わいます。

DATA

下荘漁業協同組合

阪南市箱作3341
[アクセス]南海本線 箱作駅より徒歩約10分
[受付時間]平日 9:00~17:00
[定休日]土曜日、日曜日、祝日
TEL:072-476-0473
072-476-3319(潮干狩り・海水浴期間中)
http://www.geocities.jp/pitipiti_siohigari/hp2/top.html

漁協直営のカキ小屋や、海苔とわかめの養殖を行う

西鳥取漁業協同組合

西鳥取漁港では、昔ながらの方法で現在もお海苔とわかめの養殖が行われています。海苔の製造はもちろん、わかめも豊富に採れ、流し網でのサワラ魚、板引網でのマナガツオ、船びき網のイカナゴ、シラスなど多くの魚も獲れます。

また、冬にはカキ小屋もオープンし、多くの観光客が訪れます。



▶大阪でも珍しい「養殖海苔」の産地



▶豪快なわかめ漁も盛ん。

組合長の想い



西鳥取漁業協同組合長
相良 康隆さん

子どもたちに魚のおいしさを

旬の海産物は本当においしい、健康にもいい。お子さんにも食育イベントなどを通して、海に関する生の体験をしてもらい、魚にも興味を持ってもらえたらと思っています。カキ小屋に来ていただいたお客さんの笑顔を見るとやってよかったなと思いますね。



大阪初！漁協直営のカキ小屋 「波有手のカキ小屋」

獲れたて新鮮なカキを蒸し焼きで提供します。
豊かな阪南の海で育ったカキは身が大きくぷりぷりです！

開催期間：毎年2月～カキが無くなるまで(3月上旬ごろ)
開催日：土曜・日曜のみの営業(予定)
場所：阪南市 西鳥取漁港内特設会場(阪南市鳥取1115)
※天候等により、予告なく休業となる場合があります。
事前にお問合せください。



DATA

西鳥取漁業協同組合

阪南市鳥取1115
[アクセス]南海本線 鳥取ノ荘駅より徒歩約5分
[受付時間]平日 9:00~15:30
[定休日]土曜日、日曜日、祝日
TEL:072-472-0009

きれいな海を守り、尾崎ブランドを全国へ

尾崎漁業協同組合

多種多様な魚が獲れる尾崎港。大阪湾の美味しい魚をもっと食べてもらいたいと、地域の加工業者や飲食店と協力して、「尾崎のさわら」「アカシタの一夜干し」などのブランド化に力を入れています。

漁港の環境改善にも力を入れており、自然の善玉菌であるEM菌を使って港に流れ込む川の水の浄化を行うなど、地域や尾崎の魚を守るために精力的に取り組んでいます。



新鮮さが魅力！
「尾崎のさわら」

▶午後行われる競りの様子。競り落とされた魚はすぐに市内各地に運ばれ、早いところでは1時間ほどで店頭に並びます。



▶身が締まったサワラのみそ漬けは絶品



組合長の想い



尾崎漁業協同組合長
佐藤 保さん

意欲的に 新規開拓したい

魚のおいしさは食べてもらって初めてわかる。とにかく一人でも多くの人に阪南の魚を食べてもらいたいと思っています。イベント等、新しい取り組みにも積極的に参加し、阪南市全体を盛り上げていきたいと思っています。



DATA

尾崎漁業協同組合

阪南市尾崎町3-27-14
[アクセス]南海本線 尾崎駅より徒歩約5分
[受付時間]平日 9:00~12:00、13:00~17:00
土曜日 9:00~12:00
[定休日]日曜日、祝日は不定休
TEL:072-472-0137

なにわ
黒牛
大阪産黒毛和牛
JAPANESE OSAKA
WAGYU
NANIWA KUROUSHI

大阪府阪南市にある牧場が育む 幻の黒毛和牛! なにわ黒牛

100%雌牛のなにわ黒牛は、一般的な去勢牛より融点が1.9℃低く、あっさりとした口溶けが自慢です。
「大阪産品(おおさかもん)」として認定されており、ブランド牛が数多く存在する関西で熱い注目を集めています。

食肉データの研究から現場へ

長年畜産業に携わり、食肉のデータ研究分野では各地で講演を行うなど多くの実績を持つ松田さんが、データだけではわからないと現場に飛び込んだのは60歳を過ぎてからでした。たった一人で365日牛と向き合う生活をしながら、エサの改良や飼育方法の試行錯誤を重ね、本当に良い味の肉を追求し続けてきました。



畜産業界を古くから支え、過去には研究を重ねて育て上げた豚を食肉産業界で最優秀賞に導いた実績も併せ持つ。

なにわ黒牛が育つのは、緑豊かな和泉山脈のふもと。きれいな水や澄んだ空気に包まれ、広い敷地でストレスなく育つので、肉質がよく柔らかくなります。

本物の黒毛和牛のおいしさを知ってほしい。



苦勞を乗り越えブランド確立

立ち上げ当初は、資金難や病気のリスクに悩むこともありましたが、業界のプロに認められる味さえ出せば必ず成功すると信じてこだわり抜いてきました。

なにわ黒牛は、改良を重ねた飼料とストレスの無い環境の中で愛情いっぱい育てています。生後30カ月までじっくり育てることで筋肉繊維を柔らかく保ち、口に入れた瞬間体温で溶ける脂の口溶けを実現します。

手間暇かけて育てるため市場に出せる牛は月産わずか5頭。その希少性からいつしか「幻の和牛」と呼ばれ、有名ホテルやレストランからの引き合いが絶えません。

若いスタッフたちと世界へ

知人を通じて噂を聞きつけた畜産業界を志す若者が集まり、今では松田さんのもとに4人のスタッフが集まりました。高い志をもつスタッフたちは、牛に対する愛情もとても強いものがあります。

和牛の未来のためにも、見た目では決して伝わらない本当の美味しさや、牛肉についての正しい知識を消費者に伝えていきたいとスタッフ一同力を合わせ日々、奮闘しています。

そんな環境で育った「なにわ黒牛」は、日本国内のみならず、海外にもその名を知られるようになり、最近では国外からの注文が相次いでいます。今後は生産頭数を増し、阪南市から世界へと「和牛の本来の味」を広めていきます。



血統へのこだわり

「田尻系」「気高系」「系系」の血統を掛け合わせ、血が濃くならない素牛を導入しています。

飼育期間へのこだわり

生後約10カ月齢の子牛を導入し、阪南市の牛舎で約20ヶ月以上ストレスを与えないようにゆっくり自然な状態で飼育することで肉質柔らかく育ちます。

エサへのこだわり



▲稲わらを中心に乾草・モシ・イタリアン等を与え、骨格作りを徹底しています。その他にも、繊維質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルバランスを考えた飼料を与えています。



生産から加工、卸先まで、一連の工程を管理しているため、料理人の感嘆の声や、消費者の反応も生産者に届く。ふるさと納税の返礼品としても大人気。

生産者の想い



代表取締役
松田 武昭さん

営業課長
山本剛平さん

完熟黒毛和牛の味を伝えたい

手を抜かず精魂込めて育てた牛の完熟を見極め、一番いいタイミングで皆さまにお届けしています。大事な牛だからこそ、美味しく食べていただきたいと思っています。和牛は大切な日本の文化。純粋な和牛の味と香りを一人でも多くの方に知ってもらい、阪南ブランドとして世界にも広めていきたいですね。

DATA

株式会社 Special Food. J

阪南市下出42-3 CKビル 1F

TEL:072-473-7050

URL: <http://www.naniwa-kuroushi.com>

ふるさと納税

おすすめの一品たち!

阪南市には昔から伝わる伝統の食文化や地域の特産物が多数あります。平野部では米やたまねぎなどの野菜栽培もさかんで、それらを利用した加工品など、隠れた一品がたくさんあります。そんな地元で愛されている「うまいもん」を、生産者の想いとともにご紹介します!



Vegan style Nana

誰でも楽しめる食を目指して

Vegan style Nanaではベジタリアン・ヴィーガンフード・グルテンフリースイーツを手作りしています。オイルや砂糖にこだわり、体にも地球にも優しいのはもちろん「食べて美味しい!」をコンセプトに、丁寧に心を込めて製品を作っています。使用する素材には動物性食材を一切使っていませんので、ベジタリアンの方以外にも、卵、乳製品アレルギーの方も安心して食べられるソースやスイーツばかりです。

すべての食材にこだわったヴィーガンフードは、動物性のものを使っていないとは思えないほどおいしいと評判で、リピーターが絶えません。自然な甘みと優しい味のグルテンスイーツもおすすめです。



● 工房内では、グルテンフリーのスイーツが次々に焼き上がり、甘い香りが漂う。



生産者の想い



河内奈奈さん

体に良い食べ物を届けたい

体に優しいとか、動物性のものを摂らないと聞くと、おいしくないのでは?と思われるかもしれませんが、おいしさももちろん追求しています。無理も我慢もせずに健康になれるヴィーガンフーズを多くの人に楽しんでもらいたいと思っています。

何で割ってもおいしい!

ジンジャー・シロップ

● 国産の新鮮な生姜をふんだんに使ったジンジャーシロップは、ジュースにお酒にと使い道も豊富です。



バター

● トランス脂肪酸を含まない安全なオイルを使った無添加バター。和紙に包まれたかわいいパッケージ。



マヨネーズ

● プレーンと、ペッパー&ガーリックのマヨネーズ。どちらも大人気の商品です。



スコーン

● イベントなどではすぐに売り切れてしまうしっとり美味しいスコーン。Nanaオリジナルのアーモンドクリームをのせて焼き上げています。



ヴィーガンとは…

肉や魚だけでなく、卵や乳製品、ハチミツもまったく摂らない「完全菜食主義」のこと。どんな方でも食べていただくことができるメニューをお届けします。

DATA

Vegan style Nana

阪南市箱作1734-6

URL : <https://www.veganstylenana.com/>



ふるさと納税

お取寄可

創作珈琲 WITH

焙煎したての新鮮なコーヒーを提供します

府内で珈琲店を営むなどコーヒーに関わって40年以上のオーナーが、産地の気候まで考えて選んだ豆を、注文に応じて絶妙なブレンドで焙煎してくれます。焼き立てのコーヒー豆に含まれる健康効果やおいしさをできるだけ届けたいと、焙煎したての新鮮な豆にこだわっています。注文を受けてから阪南の工房で焙煎を行ったもののみを販売しています。



◀さまざまなブレンドが並ぶ。その時の気分や好みで独自にブレンドをしてくれます。コーヒーについての知識も豊富なので、話を聞いているだけでも楽しい。



生産者の想い



代表取締役
佐方浩二さん

コーヒーは新鮮さが命!

コーヒーの健康効果については知られてきましたが、焼き立てのコーヒーには、新鮮なコーヒーにしかない健康効果と香り、風味があります。さまざまな病気やダイエットにも良いと言われる新鮮なコーヒーを、独自工房でまごころこめて焙煎しています。



DATA

創作珈琲 WITH

阪南市舞5丁目10-15

URL:<http://coffee.salonwith.co.jp/>



店頭販売

ふるさと納税

お取寄可

人気No.1 田舎焼

素材の味をそのまま活かした素焼きのおかき



▶定番の田舎焼の他、地元の食材である泉だこや、ちりめんじゃこを練り込んだおかき、和歌山みかんを使った季節限定のおかきも。



第26回 全国菓子大博覧会 橘花栄光章受章商品

季節ごとに
さまざまな商品が並ぶ店内。



こだわり製法



厳選した餅米を一晩水にじっくり浸し、蒸気で丸粒のまま蒸します。



杵でつき上げ型入れし、2日以上寝かせた後、切断します。



長年の経験から、気温や湿度を考慮して乾燥させます。



遠火・強火の火で丁寧に焼き上げ完成です。

辻茂製菓

昔ながらに伝わったこだわり製法

日本に古くから愛された米の食文化を大切に、素材のうまみを活かしたあられ・おかきを製造販売しています。水やお米など、原材料にこだわり、昔ながらの伝統を守り続けています。職人の目で各工程を管理し、約一週間かけてじっくり造ることで、素材本来の味を引き出します。また、泉だこなどの特産物を練り込んだ商品も開発しており、新しい味の商品造りにも意欲的に取り組んでいます。



生産者の想い



代表取締役
辻野恵勲さん

お客様の言葉をいただけるように

昔ながらの味に加え、新しい味にも挑戦しています。地元の特産物を使って地産地消に取り組み、季節を感じる限定商品も販売していきたいと思っています。もち米本来の味や食感を感じていただき、皆さまにお褒めの言葉をいただけるよう努力しています。

DATA

辻茂製菓有限公司

阪南市下出728-1(尾崎駅より南東に徒歩6分)

[営業時間]月~土 9:00~19:00 日・祝 10:00~18:00

TEL:072-471-4545

URL:<http://tsujimoseika.com/>

ふるさと納税

店頭販売

商工会

お取寄可

ナカイ製菓

じっくり焼き上げられるお菓子たち

大手食品メーカーやホテル等のお菓子も製造しているため、工場の品質管理は厳しく、衛生対策も徹底しています。クッキーは小麦粉をよく焼くことで香ばしく軽い食感に。砂糖は全てグラニュー糖を使用し、油脂はオリジナル油脂を使っています。油脂や砂糖、卵をクリーム状になるまでホイップし、空気の層を壊さないように混ぜることでサクサクした食感を残しています。全ての材料にこだわり、安心安全で美味しいお菓子を届けています。



かわいいプリキのバケツ入りのクッキーセット。通販カタログ等で販売しています。

ホテルや百貨店でも販売されているお菓子を多数製造しており、その味には定評があります！



オリジナルデザインのクッキーが作れちゃう、プリントクッキー

生産者の想い

「おいしい」の一言が嬉しい



代表取締役
中井孝幸さん

徹底した品質管理に取り組み、従業員と共に、日々おいしいクッキーを焼き上げています。焼き菓子作りには手作業の工程も多いのですが、食べた人が「おいしい」と笑顔になっていただけるよう、これからも丁寧なお菓子作りを続けていきたいと思っています。

DATA

ナカイ製菓 株式会社

阪南市桃の木台2-4-1
TEL: 0120-476-584
URL: <http://www.nakai-seika.com/>

ふるさと納税

商工会

お取寄可



デコレーションケーキは時期によってデザインが変わるので、気に入ったら即購入がおすすめです。



ケーキ工房モンクール

まちのかわいいケーキ屋さん

使っている素材は何度も食べ比べをして選んだものを使い、ケーキの個性ごとに作り方も違うというこだわりぶり。温度管理にも気を配っており、季節を問わずいつでも美味しいケーキを提供しています。特に人気なのはキャラクターケーキで、多種多様なキャラクターに対応しているので、子どもたちにも大人気。その他、上品に焼かれた焼き菓子も取り揃えており、手土産やご進物におすすめです。



ふるさと納税の返礼品としても人気の焼きドーナツのセット。



新鮮なミルクを1時間以上煮込んだ
ミルクジャム。

手作りプリンには、定番のカスタードプリンの他、季節限定の味もあります。

甘い香りが漂う
かわいい店内。



生産者の想い

どんなリクエストにも応じます



代表取締役
福井鉄也さん

自分だけのオリジナルデザインのケーキは、多くのお客様に喜ばれています。さらに技術を上げて、もっと満足いただけるものを作りたいと思っています。ショーケースのケーキのバリエーションが多いのも自慢で、季節によって違うのでぜひ食べに来てくださいね。

DATA

ケーキ工房モンクール

阪南市箱作3505-1-102
TEL: 072-425-8351
URL: <https://cakemoncoeur.jimdo.com>

ふるさと納税

店頭販売

お取寄可



浪花酒造の日本酒

ひたむきに日本酒と向き合って300年

享保年間創業の老舗酒造メーカー。機械化全盛の時代となった現在でも、手造りを徹した酒造りを行っています。味には定評があり、全国新酒鑑評会では5度の金賞に輝いているほど。

国の有形文化財に指定されている酒蔵では、見学会も開催され、地元にも愛される酒蔵として日本の伝統文化を伝えています。その他、滅多に手に入らない珍しい酒や、祝事用の樽酒販売もしています。



華やかな香りで、ふくらみのある味わい。口に含むとすっと溶けるように飲め、その後、芳香が広がります。優雅なひとときをくつぐのに最適なお酒です。



美味しい日本酒の秘密!

和泉の名水

海に近い浪花酒造の酒蔵の井戸に湧き出る水は、灘の宮水と同じ硬水で酒造りに最適な清らかな井戸水です。



国の登録有形文化財

に指定された酒蔵



生産者の想い

伝統と革新を繰り返し守る味



十代目社長
成子和弘さん

機械化全盛の時代ですが、あらゆる工程に人の目を通して決して手を抜かず、心をこめて伝統の味を守り続けています。辛口の流行時代に、あえて女性向けの甘口の酒を作るにも挑戦しています。いつまでも、地元の人々に愛され、誇りに思ってもらえるよう努力しています。

DATA

浪花酒造有限公司

阪南市尾崎町3-13-6
TEL:072-472-0032
URL:<http://www.naniwamasamune.com/>

ふるさと納税

店頭販売

商工会

お取寄可



草竹農園の水なす

一流料亭にも納品される新鮮浅漬け

みずみずしく皮の薄い泉州特産の水なす等を生産しています。ハウス栽培の朝取り水茄子だけを浅漬けに加工しており、さわやかな食感とやわらかさが好評で、高級料亭にも卸されています。また、おしゃれな雑貨店にあってもおかしくないパッケージの簡単ぬか漬けキット「ヌカマルシェ」は、純国産ぬかを独自技術で防虫処理をし、誰でも簡単にぬか漬けができるもの。栄養価の高いぬか漬けを手軽に楽しめる人気です。



▲広い農園では、365日土や自然環境と常に向き合いながら作物を作っています。

ツケルタベル

水なすがまるまる一個入った簡単ぬか漬けキット。

DATA

草竹農園(大阪府認定 農の匠第127号)

阪南市鳥取中382-1
TEL:072-472-0148
※水なすは季節限定販売

ふるさと納税

店頭販売※

商工会

お取寄可

生産者の想い

技術革新で農業の未来を明るく



草竹茂樹さん

減農薬の栽培にも取り組み、これからはAIを使った農業を進めていきたいと意欲的。天気や土という自然を相手にしながら、最先端の技術も取り入れ、これからの農業をもっと魅力的にしたいですね。海外とも提携しながら、日本の素晴らしい農産物を広めていきたいと思っています。

NUKA MARCHÉ (ヌカマルシェ)

独自の技術と想いがぎゅつと詰まった、画期的なぬか漬けキット。



横田水産

お客様目線の商品作りで人気

毎年、予約が殺到する「いかなごの釘煮」は水産庁長官賞を受賞した逸品。季節の流れに応じて出す商品を持ち望むリピーターも多い。漁獲量が安定しない年も、鮮度や味の安定を第一に、納得がいくものしか出さないこだわりぶりです。



◀ しらすを建屋の屋上で天日干し!



▶ 近年、人気の釜揚げしらす



水産庁長官賞受賞 いかなごの釘煮

絶妙な火加減があり、片時も鍋から目が離せないため、すべて手作業で炊いています。しょう油・砂糖(牛ザラ)・本みりん・しょうがなどで炊き上げ、うまさを引き出します。

ずらっと並んだ大鍋は圧巻!



こちらも受賞!



▶ 第63回全国水産加工たべもの展で大阪府知事賞を受賞した茎わかめの佃煮。



▶ 進物としても人気のちりめん山椒。

生産者の想い

新鮮な魚をさらにおいしく



代表
横田忠哉さん

嬉しいことに、季節の商品を楽しみにされているお客様が多く、地元でも店頭で商品が並ぶのを心待ちにされているという声をよく耳にします。皆様に満足いただけるよう、手間暇を一つも惜しまずに作った納得のいく商品を味わってもらいたいと思います。

DATA

横田水産

阪南市新町244-1
TEL:072-472-6136
URL: <http://www.yokotasuisan.com/>

店頭販売

商工会

お取寄可



板海苔

生海苔から板海苔の状態になるまでには、全工程で4時間程度かかります。この作業を朝から夜遅くまで何度も繰り返しています。



味付海苔

パリパリの軽い食感で、絶妙の甘辛さ。自然の材料のみを使い、無添加で味付けしています。海苔本来の風味を生かしながら、さらに旨みを追加しています。



カット味付海苔

味付海苔を食べやすい大きさ・形にカットしました。無添加の海苔はご飯を巻いて食べたり、お弁当に添えたり、便利にお使いいただけます。



名倉水産

大阪湾の貴重な海苔会社

老舗の海苔養殖会社。大阪湾には阪南市に三軒ある海苔業者しか残っておらず、名倉水産はその一つです。浮き流し漁場で育った海苔は、風味豊かで柔らかく、多くの工程を経て作られた焼き海苔は、磯の香りがふわっと広がります。自然の素材だけを使った無添加海苔「名倉さんちの味付のり」は逸品です。



生産者の想い

自然素材の無添加海苔です



運営責任者
名倉 健さん

海苔の状態は毎日違うので、それに合わせて微妙に調整をしています。大変ですがいい海苔に仕上げるためにも手間暇は惜しみません。海苔は色や香りを味わうもの。海苔本来の味と風味が楽しめる焼き海苔や、こだわりの味付け海苔をお楽しみください。

DATA

名倉水産

阪南市鳥取1071
TEL:072-472-1011
URL: <https://www.nagurasuisan.com/>

ふるさと納税

商工会

お取寄可



和(なごみ)

100%大阪産の新鮮な海産物を 一つひとつ丁寧に加工・販売。

地元漁師から仕入れたタコ、わかめ等の海産物を加工しています。砂地で育った泉州のやわらかいタコと野菜等の具材を入れたたこ飯の素「たこも」が人気商品。その他には、わかめを5時間以上も煮込み、大阪産のしょうゆで味付けした「佃煮」も名品。どれも添加物なしで優しい味わいが自慢です。道の駅等で手に入れることができます。



やわらかく茹でた泉州タコ

◀ やわらかく仕上げるために、長時間煮込んで作るわかめの佃煮。



▶ タコと野菜のバランスを見ながら、心をこめて手作りされた「たこ飯の素」が一番人気。

岸和田SAや
伊丹空港でも!

生産者の想い



代表取締役
樋口恭子さん

手をかけ、おいしさ引き出す

漁があがった魚は、そのままでも美味しいですが、少し手をかけると更に美味しい商品に生まれ変わります。地元の素材の特徴を最大限引き出し、お客様に美味しく食べていただくための努力は惜しみません。ぜひ一度味わってくださいね。

DATA

株式会社 和

阪南市尾崎2-661

TEL・FAX:072-475-0753

ふるさと納税

店頭販売

商工会

「のぞみハモ」ブランドの新作は「鱧寿し」。イベントでは、ハモで出汁を取った「ハモうどん」なども。



ふるさと納税の返礼品では、大阪湾の海産物を、食べやすく加工して全国に届けています。



のぞみ水産加工

大阪泉州のおいしさを食卓へ

魚加工に携わり40年。ハモは10年以上も取り扱っており、「のぞみハモ」としてブランド化し、さまざまな加工品を生み出しています。魚の本来の味を味わっていただくために、加工方法にも工夫を重ねており、新しく発売した「鱧寿し」は試行錯誤を重ねたどりついたところのある「タレ」でおいしく仕上げています。



▶ ハモは活け締めされ、骨切り、湯引き等の加工しています。

生産者の想い



代表取締役
國岡貞夫さん

新鮮な魚をさらにおいしく

大阪湾で獲れる魚はどれも自慢できるものばかり。ハモは加工に手もかかるが、身もしまって歯ごたえのある食感が自慢です。おいしい魚をこれからお届けするために、地域と連携しながら漁業を盛り上げていきたいですね。

DATA

のぞみ水産加工

阪南市尾崎町1丁目44-1

TEL:072-447-7724 FAX:072-447-7550

URL: <https://nozomi-suisan.jp/>

ふるさと納税

店頭販売

お取寄可



阪南うまいもんマップ

地魚が食べられるお店

阪南市の自慢といえば、海の幸。有名な泉だこはもちろん、他にもさまざまな「うまいもん」があります。阪南市に遊びにきたときには、ぜひ味わってみてくださいね。



すし割烹 山吉

醤油やポン酢まで自家製

60年の歴史を持つ老舗。大阪湾で採れた旬の食材を使った寿司や料理が並ぶ。持ち帰り寿司も一切作り置きはせず、常に作りたてを届ける。

住所：阪南市鳥取441-2 TEL:072-471-8881
営業時間：11～14時、16～21時 休日：火曜

割烹 大規鮨

獲れたての海の幸と無農薬野菜

元鮮魚店店主が営む創業50年の割烹。旬の天然魚のお造りや寿司、鍋なども人気で、南紀直送の鮪ト口握りが一押し。

住所：阪南市鳥取中11 TEL:072-471-6311
営業時間：11時～14時、17時～21時/日曜は昼のみ 休日：水曜

酒菜工房ココロ

こだわり抜いた素材が自慢

大阪湾の獲れたて地魚料理を提供しています。料理長の洗練された技術が魚の旨味を最大限引き出します！

住所：阪南市尾崎町52 TEL:072-470-6666
営業時間：11時～14時、17時～ラスト 休日：日曜

魚ダイニング光

地元の新鮮な魚料理

全国から取り寄せた高級魚はもちろん、泉州沖で水揚げされる魚を始め全国各地から入荷する魚等をおしゃれな空間で食べられる。

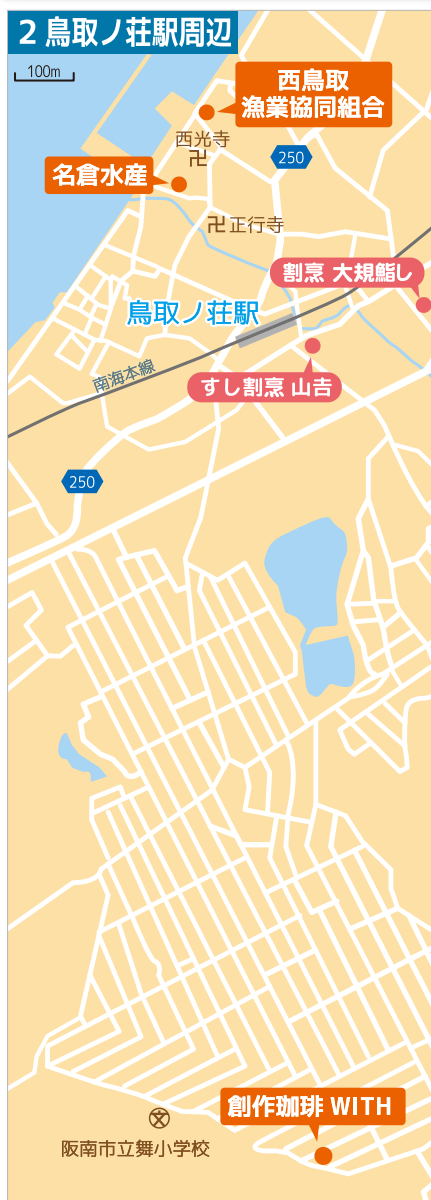
住所：阪南市自然田820-2 TEL:072-472-5038
営業時間：11時～14時、17時～22時 休日：日曜

お食事処みかわ

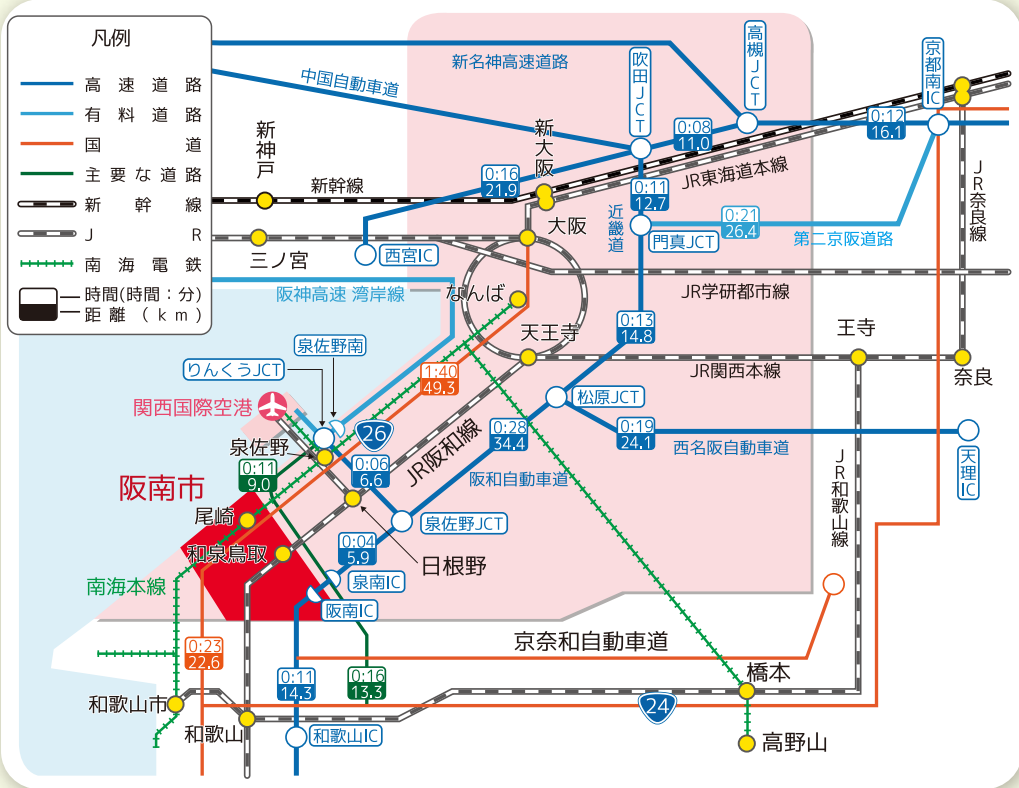
地元素材を使った手作り料理

女将が作るリーズナブルでボリュームもある自慢のメニューが並ぶ。港に近く、毎日新鮮な素材が届き、中でも地魚料理が人気。

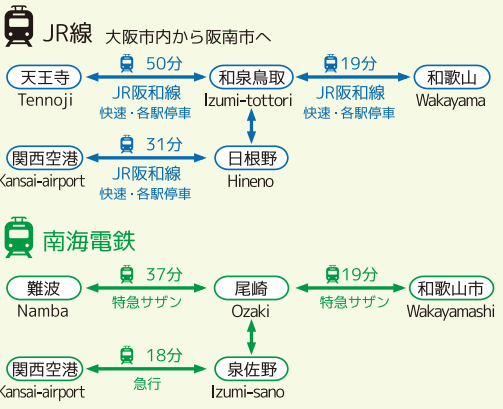
住所：阪南市尾崎町1-2-4 TEL:090-2357-6754
営業時間：11時～14時、17時～22時半 休日：日曜



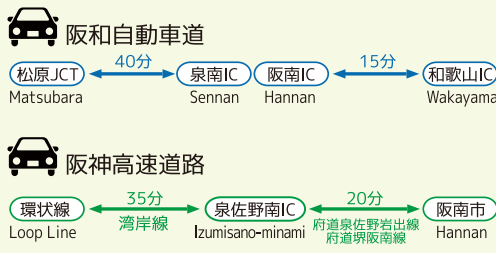
交通アクセス



鉄道



自動車



めっさ旨い! 阪南うまいもんプロジェクト

阪南市では、内閣総理大臣の認定を受けた地域再生計画「めっさ旨い! 阪南うまいもんプロジェクト推進計画」に基づき、「めっさ旨い! 阪南うまいもんプロジェクト」業務を実施。地場産物の魅力等を掘り起こし、その魅力等を内外に最大限PRするとともに、地場産物に対する消費者からの評価を高めるブランディング化を図り、市内内外への販売促進を図ります。

「阪南うまいもん」は、ふるさと納税でもお求めいただけます。

<http://www.city.hannan.lg.jp/kakuka/shimin/mkatsu/ouen kifukin/>

阪南市 ふるさと納税



- 商品凡例**
- ふるさと納税** ふるさと納税の返礼品として取り扱っています。
 - 店頭販売** 店頭での販売を行っています。
 - 商工会** 阪南市商工会でお買い求めいただけます。
 - お取寄可** インターネット販売等でお取寄せいただけます。

阪南市商工会（お問合せ）
 〒599-0201 大阪府阪南市尾崎町 35-4
 TEL：072-473-2100（代表）